



HET LAATSTE NIEUWS



Antwerpen Noord, Antwerpen Stad,
Antwerpen Zuid, Brabant-Hageland,
De Nieuwe Gazet, De Ring-Brussel,
Dendermonde, Denderstreek, Gent-
Eeklo-Deinze, Gent-Wetteren-
Lochristi, Kempen, Leiestreek,
Leuven-Brabant, Limburg,
Mandelstreek, Mechelen-Lier,
Middenkust, Oostkust, Pajottenland,
Vakantie, Vlaamse Ardennen,
Waasland, Westhoek, Westkust

"Hand heeft meer finesse dan een robot"

Lieven Vanlommel

26-02-2014

Pag. 6

MACHINES KUNNEN NIET ALLE PERSONEEL VERVANGEN, BLIJKT NA
JOBUITDAGING IN WAUTERS VS. WAES

**Weer iets bijgeleerd
door Wauters vs.
Waes: bij
snackproducent Mora
werken dames die 57
keer per minuut een
satéstick maken.
Stukje vlees op een
stokje, schijfje ajuin
erbij, enzovoort. In
tijden van**



**automatisering is dat even opkijken, maar ze zijn niet de enigsten in
Vlaanderen: als het product fragiel is - zoals groenten - blijft repetitieve
handenarbeid nodig, toch als je kwaliteit wil afleveren. En sommige
mensen doen dat werk gráág, valt te horen in Vlaamse bedrijven, al
pakken die er zelf niet allemaal graag mee uit: "We profileren ons liever
als hightechbedrijf."**

We leven in tijden dat robots medische operaties kunnen uitvoeren, maar een saté maken, dat moet blijkbaar nog met de hand. De schuld ligt bij de ajuin, valt te horen bij snackproducent Mora, die een prominente rol speelde in de laatste uitdaging van Tom Waes en Koen Wauters. "Een bolle ajuin laat zich niet zomaar in identiek dezelfde schijfjes snijden, tenzij je de helft wil weggooien. Het is ook een glibberig, fijn stuk groente. Dat bemoeilijkt machinewerk." Want machines, die houden vooral van grondstoffen die makkelijk te hanteren zijn, zo blijkt uit een rondvraag bij Vlaamse bedrijven. Bij confiserieproducent Thijs, bijvoorbeeld, is de productie grotendeels geautomatiseerd: "30 jaar geleden werden hier de lolly's nochtans ook nog met de hand op een stokje gezet, zoals bij de satés van Mora", vertelt zaakvoerder Joris Thijs. "Maar nu kan je met machines suikerwerk gemakkelijk in een bepaalde vorm gieten, en het behoudt ook die vorm. Dat is een vereiste om die lolly op het stokje te krijgen: uniformiteit. Altijd

hetzelfde, want zodra een machine met variabelen wordt geconfronteerd, loopt het een pak moeilijker."

Fruit en groenten

Geen twee ajuinen of twee tomaten die krak dezelfde zijn. En dus is de fruit- en groentebusiness nog een koploper in handenarbeid. Zoals bij StarMeal, dat salades maakt voor onder meer Delhaize: "Die worden met de hand samengesteld, liefst 25.000 stuks per dag. Er bestaan weliswaar machines die sla in plastic bakjes kunnen storten, maar daarbij raken groenten gekwetst", weet CEO Lieven Vanlommel. "Elke machinale behandeling zorgt immers voor wrijving, verhitting, snelheid... waar delicaat voedsel slecht op reageert. Kerstomaatjes spatten uiteen, sla raakt gescheurd. En dan gaan die groenten veel sneller bederven. Ook de schikking gebeurt mooier door een mensenhand dan door een machine, die geen esthetisch gevoel heeft. Vergelijk het met een chef-kok die een bord dresseert: als zijn kipfilets op een dag wat groter zijn dan anders, legt hij die ook anders. Om die reden worden onze wraps ook met de hand gerold: je moet dat op gevoel doen, hoe strak die rol moet zijn..." Je moet natuurlijk mensen vinden die het willen doen, heelder dagen wraps rollen, de ene na de andere: "Vaak in koelkamers, waar je toch tegen moet kunnen. En het is belastend voor polsen en elleboog. Ze verdienen veel respect." Maar: sommige mensen doen monotoon werk graag, weet Joris Thijs: "Toen ik in het confiseriebedrijf kwam, had ik een idee: ik ging mijn personeel om de week van plek veranderen, 'voor de afwisseling'. Wel, na een uur stonden die in mijn bureau, ze wilden dat niet! Repititief werk gaf hen de kans om met mekaar te praten, om hun werk door en door te beheersen, en 's avonds hadden ze vaak een gevuld leven. 'Ik wil altijd hetzelfde', zeiden ze onomwonden." Toch blijft het een beetje taboe, dat bandwerk: weinig bedrijven die gisteren meteen een fotograaf wilden toelaten bij hun arbeiders aan de lijn. "Er staan hier mensen aan de band voor kwaliteitscontrole", klonk het bijvoorbeeld bij een farmareus, "maar wij profileren ons liever als hightechbedrijf, dus neen, geen foto's." Hoe dan ook, handenwerk zal altijd blijven bestaan, meent Monique Ramioul van het Onderzoeksinstituut voor Arbeid en Samenleving-Hiva (KU Leuven): "Kwaliteitscontrole in de automobielsector of bij een medicijnfabrikant, bijvoorbeeld. Hoewel een robot scherper kan zien dan een mens, wil men in die delicate sectoren toch nog iemand met 'gezond verstand' aan de finish, als laatste filter. Want draai of keer het hoe je wil: een machine is een vakidoot. En ook bij breekbare producten als pralines en fijne koekjes blijft een deel handwerk nodig, ons befaamde Fingerspitzengefühl dat net iets zachter omgaat met de speculaasjes dan een robotarm...." ---

ELKE DAG TOT 5.000 TORTILLAWRAPS PER BAND

Bij StarMeal in Westerlo worden elke dag onder meer 7.000 tot 10.000 tortillawraps bereid door slechts twee productieteams. Goed voor tot 5.000 keer per dag deze procedure per band: 1. De tortilla wordt met saus bestreken. 2 en 3. Twee werknemers voegen elk specifieke ingrediënten zoals tomaat en sla toe. 4. Eén iemand vouwt het geheel tot een wrap. 5. De wraps worden in hun houdertje geplaatst.

NADINE VAN DER LINDEN

© 2014 Het Laatste Nieuws